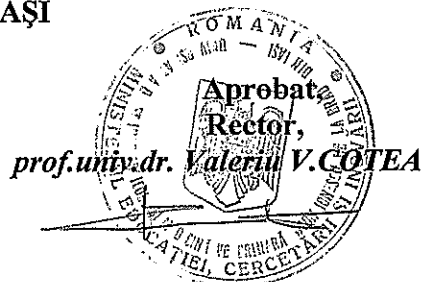


**MINISTERUL EDUCAȚIEI, CERCETĂRII ȘI TINERETULUI  
UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI  
MEDICINĂ VETERINARĂ  
« ION IONESCU DE LA BRAD » IAȘI**



**INSTRUCȚIUNI PROPRII DE SECURITATE ÎN MUNCĂ  
PRIVIND ACTIVITĂȚILE DESFĂȘURATE ÎN CANTINĂ**

**IP – SM 29**

**1. SCOP**

1.1. Prezentele instrucțiuni stabilesc cerințele minime de securitate și sănătate în munca specifice activității desfășurate în cantină.

**2. DOMENIU**

2.1. Se aplică lucrătorilor din Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Iași, care își desfășoară activitatea în cadrul cantinei.

**3. DOCUMENTE DE REFERINȚĂ**

3. 1. Legea 319/14.07.2006 a securității și sănătății în muncă
3. 2. Norme Metodologice de aplicare a Legii nr.319/14.07.2006 a Securității și Sănătății în Muncă, aprobate prin H.G. nr. 1425/11.10.2006;
3. 3. Hotărârea Guvernului nr. 1146/30.08.2006 – privind cerințele minime de securitate și sănătate pentru utilizarea în muncă de către lucratori a echipamentelor de muncă.

**4. DEFINIȚII ȘI PRESCURTĂRI**

**4.1. DEFINIȚII**

4.1.1. **Lucrător** - orice persoană angajată, definită conform prevederilor art. 5 lit. a) din Legea nr. 319/2006, care își desfășoară activitatea în microcantină.

4.1.2. **Echipament de muncă** - orice mașină, aparat, unealtă sau instalație folosită la locul de muncă.

4.1.3. **Utilizarea echipamentului de muncă** - orice activitate referitoare la echipamentul de muncă, cum ar fi pornirea sau oprirea echipamentului, folosirea, transportul, repararea, modificarea, întreținerea, inclusiv curățarea lui.

4.1.3. Utilizarea echipamentului de muncă - orice activitate referitoare la echipamentul de muncă, cum ar fi pornirea sau oprirea echipamentului, folosirea, transportul, repararea, modificarea, întreținerea, inclusiv curățarea lui.

4.1.4. Zonă periculoasă - orice zonă din interiorul și/sau din jurul echipamentului de muncă în care prezența unui lucrător expus îl supune pe acesta unui risc pentru sănătatea și securitatea sa.

4.1.5. Lucrător expus - orice lucrător aflat integral sau parțial într-o zonă periculoasă.

4.1.6. Operator - lucrătorul/lucrătorii însărcinat/însărcați cu utilizarea echipamentului de muncă.

## **4.2. PRESCURTĂRI**

4.2.1. EIP - echipament individual de protecție

4.2.2. IP-SM – instrucțiune proprie de securitate a muncii

4.2.3. U.S.A.M.V. Iași – Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Iași

## **5. RESPONSABILITĂȚI**

### **5.1. Rectorul/Reprezentantul legal**

5.1.1. Dispune întocmirea / modificarea IP-SM, în conformitate cu legislația în vigoare.

5.1.2. Numește prin decizie lucrătorii care participă la elaborarea / modificarea IP-SM.

5.1.3. Verifică și aprobă IP-SM elaborată / modificată.

5.1.4. Propune modificări pe drafturile IP-SM.

### **5.2. Directorul General Administrativ**

5.2.1. Asigură cadrul organizatoric pentru informarea lucrătorilor și desfășurarea procesului de muncă respectând prevederile prezentei instrucțiuni proprii de securitate a muncii.

5.2.2. Aprobă și dispune aprovizionarea cu materialele și mijloacele de protecție solicitate de șeful compartimentului funcțional.

### **5.3. Directorul Economic**

5.3.1. Asigură în bugetul anual fondurile necesare pentru asigurarea bazei materiale în conformitate cu cerințele de securitate privind desfășurarea activităților în cantină .

### **5.4. Serviciul intern de protecție și prevenire:**

5.4.1. Difuzează prezenta IP-SM.

5.4.2. Verifică aplicarea prevederilor acestei IP-SM în cadrul U.S.A.M.V. Iași

## **5.5. Serviciul Extern de Prevenire și protecție**

5.5.1. Propune întocmirea / modificarea IP-SM.

5.5.2. Participă la elaborarea / modificarea IP-SM.

5.5.3. Supune verificării, avizării și aprobării IP-SM.

5.5.4. Verifică aplicarea prevederilor acestei IP-SM în cadrul U.S.A.M.V. Iași

## **5.6. Șeful compartimentului funcțional :**

5.6.1. Participă la elaborarea / modificarea IP-SM.

5.6.2. Urmărește implementarea acestei IP-SM în activitatea personalului din subordine.

5.6.3. Urmărește, controlează și întocmește referatele pentru achiziționarea mijloacelor de protecție necesare, desfășurării activității în cantină.

## **5.7. Lucrătorii din Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară Iași, sunt obligați:**

5.5.1. Să cunoască, să-și însușească și să respecte prezenta IP-SM.

5.5.2. Să execute operațiile desfășurării activității în microcantină, cu respectarea prezentei instrucțiuni proprii.

5.5.3. Să participe la orice acțiune coordonată de prevenire a riscurilor de accidentare și îmbolnăvire profesională la locul de muncă.

5.5.4. Să utilizeze echipamente de muncă ce îndeplinesc condițiile de securitate și sănătate.

5.5.5. Să aleagă și să utilizeze echipamente individuale de protecție conform riscurilor la care sunt expusi

## **6. DESCRIEREA INSTRUCȚIUNII**

### **6.1. GENERALITĂȚI**

**art.1** - Pe ușile de intrare în încăperile în care sunt montate instalații prin a căror manevrare sau atingere se pot produce accidente, se vor fixa plăci cu inscripția "INTRAREA INTERZISĂ PERSOANELOR STRĂINE".

**art.2** - Lucrătorii cu atribuții de întreținere a utilajelor și instalațiilor din dotare sunt obligați ca înainte de începerea lucrului să verifice dacă uneltele pe care le folosesc sunt în

stare bună și corespund din punctul de vedere al securității muncii. Se interzice folosirea de unelte și utilaje care nu corespund acestor verificări.

**art.3** - Este interzisă modificarea sculelor utilizate.

**art.4** - Zilnic, înainte de începerea lucrului, conducătorul locului de muncă va verifica starea de sănătate și oboseală a muncitorilor. Persoanele care au consumat băuturi alcoolice nu vor fi admise la lucru.

**art.5** - Persoanele cu atribuții de serviciu vor urmări și vor interzice introducerea și consumul băuturilor alcoolice în unitate și la locul de muncă, cunoscând că răspund personal de starea și capacitatea de muncă a personalului din subordine pe tot timpul lucrului.

**art.6** - Înainte de începerea lucrului, persoanele cu atribuții de serviciu vor verifica funcționarea tuturor instalațiilor, utilajelor și dispozitivelor de protecție. De asemenea, vor verifica legătura la centura de împământare a tuturor utilajelor acționate electric. În cazul în care se constată defecțiuni, se vor lua măsuri pentru remedierea acestora.

**art.7** - Se va asigura iluminatul locurilor de muncă.

## **6.2. STRUCTURI DE SERVIRE A MESEI**

**art.8** - (1) Activitățile ce se desfășoară în structurile de servire a mesei sunt legate de aprovizionarea cu marfă, depozitarea acesteia, prepararea alimentelor în bucătării și laboratoare de cofetărie-patiserie, precum și servirea acestora în saloane sau în alte locuri destinate acestui scop.

(2) Prevederile privind structurile de servire a mesei se referă la activitățile de pregătire a alimentelor prin tratare termică și la rece.

**art.9** - Pentru desfășurarea activității în condiții de igienă și de securitate a muncii, spațiile de producție pentru prepararea alimentelor trebuie organizate în funcție de volumul activității și în funcție de tehnologiile din producția culinară.

**art.10** - În structurile de servire a mesei cu un număr sub 150 locuri la mese prelucrările primare - tranșare, pregătirea cărnii, peștelui și a legumelor se pot efectua în cadrul bucătăriei propriu-zise, în locuri special repartizate sau în nișe dotate cu utilaje și mobilier adecvat acestor operații. Fiecare loc de muncă va fi marcat prin indicatoare și va fi dotat cu mese și ustensile separate pentru carne crudă și carne fiartă, pentru pește, zarzavat etc.

**art.11** - Este obligatorie evacuarea resturilor de la prelucrarea cărnii, peștelui, zarzavatului și legumelor, la fiecare preparare de meniuri sau ori de câte ori este nevoie.

**art.12** - Resturile menajere nerecuperabile sau nefolositoare rezultate din procesul de producție și din operația de servire a clienților se vor colecta în saci din material plastic, în recipiente etanșe, confecționate din materiale rezistente, evacuarea făcându-se înainte ca acestea să depășească capacitatea de depozitare sau să intre în descompunere.

**art.13** – În secțiile de producție a cantinei trebuie să fie stabilită o zonă pentru depozitarea gunoiului menajer care să fie la distanță mare de locul alimentar și amenajată conform normelor sanitare.

**art.14** - La instalarea, exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor, aparatelor, precum și a altor echipamente tehnice folosite în cadrul cantinei se vor respecta următoarele:

- tehnologia privind exploatarea utilajelor, instalațiilor, aparatelor etc.;
- prevederile documentației tehnice privind cunoașterea componentei, a caracteristicilor tehnice și funcționale precum și a condițiilor tehnice de execuție, montaj și recepție, a mijloacelor tehnice din dotare;
- prevederile documentației tehnice referitoare la periodicitatea și condițiile tehnice de efectuare a verificărilor și reparațiilor;
- instrucțiunile tehnice specifice fiecărui mijloc de producție, privind exploatarea acestuia;
- exploatarea mijloacelor din dotare numai cu aparatura de măsură, control și automatizare prevăzută.

**art.15** - Personalul din bucătărie (bucătari, ajutori de bucătari și bucătari auxiliari) este obligat să poarte echipamentul individual de protecție prevăzut de Regulamentul de dotare cu EIP – IP – SM 04.

**art.16** - În bucătării sau alte spații de pregătire la cald este interzis lucrul fără asigurarea ventilării încăperilor.

**art.17** - Curățarea locului de muncă se va efectua ori de câte ori este necesar pentru prevenirea alunecării persoanelor în zona de lucru.

**art.18** - Lucrătorii din bucătărie trebuie să fie instruiți asupra modului de utilizare a agregatelor la care lucrează (mașini de gătit, roboți, friteuză, cuptoare de diferite tipuri etc.) pentru prevenirea accidentelor.

**art.19** - Este interzisă aprinderea focului la mașinile de gătit la care se utilizează combustibil gazos sau injectoare cu combustibil lichid, de către persoane neinstruite.

**art.20** - Eventualele defecțiuni ce apar în funcționarea unor agregate, roboți de bucătărie etc. vor fi remediate numai de către persoane calificate de specialitate (mecanici, electricieni etc.).

**art.21** - Personalul din bucătărie va purta încălțăminte bine fixată pe picior. Este interzisă folosirea încălțăminte tip papuc (neasigurată la călcâi).

**art.22** - Este interzisă așezarea pe pardoseli a vaselor cu lichide fierbinți, pentru prevenirea accidentelor prin opărire.

**art.23** - Vasele ce se folosesc la prepararea meniurilor și ustensilele se vor păstra în mod ordonat pe rafturi.

### **6.3. LABORATORUL DE COFETĂRIE-PATISERIE**

**art.24** - Exploatarea utilajelor și instalațiilor cu care este dotată cofetăria-patiseria (malaxoare, mixere, roboți universali, cuptoare electrice și cu gaze etc.) se va face numai de către persoane instruite, conform prevederilor cărților tehnice respective.

**art.25** - Persoanele care manevrează semipreparatele și preparatele în camerele sau dulapurile frigorifice vor evita trecerea bruscă de la cald la rece, pentru prevenirea îmbolnăvirilor.

### **6.4. CARMANGERIE**

**art.26** - Activitatea se va desfășura în succesiunea operațiilor, în flux fără încrucișări (tranzat, tocat carne, malaxor, etc.).

**art.27** - Este interzisă folosirea utilajelor acționate electric din carmangerie fără asigurările măsurilor de electrosecuritate și fără apărători la organele de mișcare.

**art.28** - Ferăstraiele acționate electric pentru tăiatul oaselor se vor utiliza conform prevederilor din cartea tehnică, referitor la măsurile de securitate ce trebuie respectate, iar personalul va fi instruit în acest scop.

**art.29** - Cuțitele utilizate la tranșarea cărnii se vor purta în suporturi speciale (teci). Este interzis purtarea cuțitelor în buzunare.

**art.30** - Resturile rezultate din prelucrarea cărnii și oasele nefolositoare vor fi colectate în recipiente speciale cu care se vor transporta zilnic la punctul de depozitare a deșeurilor menajere.

**art.31** - Pentru prevenirea riscurilor de alunecare cât și a unui focar de infecție, pardoseala se va spăla zilnic, după terminarea operațiilor respective.

### **6.5. PREGĂTIREA PREPARATELOR RECI**

**art.32** - Utilizarea instalațiilor din dotare (instalații frigorifice, vitrine frigorifice, dispozitive pentru stors fructe, mașină de tăiat mezeluri) se va face cu respectarea prevederilor din cărțile tehnice respective, cu privire la măsurile de prevenire a accidentelor.

**art.33** - La fiecare utilaj, instalație, aparat din dotare se vor afișa, în mod obligatoriu, instrucțiuni de utilizare în condiții sigure, iar personalul care le exploatează va fi instruit în acest scop.

## **6.6. EXPLOATAREA UTILAJELOR DIN STRUCTURILE DE SERVIRE A MESEI**

### **6.6.1. Utilaje și instalații pentru pregătirea alimentelor prin tratare termică**

#### *6.6.1.1. Utilaje și aparate care funcționează cu abur*

**art.34** - Este interzisă prepararea unor compoziții fără fluiditate pentru prevenirea încălzirilor excesive și neuniforme a pereților, utilajelor, agregatelor.

**art.35** - Utilajul nu se pune în funcțiune, decât atunci când este încărcat complet.

**art.36** - Alimentarea cu abur se va face în limitele de presiune joasă (0,4-0,7) bari, cu excepția autoclavelor sau a altor aparate speciale, la care se indică presiunea maximă de regim .

**art.37** - Introducerea aburului în mantaua de încălzire se controlează până la evacuarea aerului din acestea, respectiv până la ieșirea aburului.

#### *6.6.1.2. Utilaje alimentate cu energie electrică*

**art.38** - Utilajele acționate electric se vor exploata și respectiv instala în conformitate cu standardele pentru aparatele electrice de gătit.

**art.39** - Este interzisă folosirea utilajelor fără echipamentul electric de comandă-control în stare de funcționare.

**art.40** - Manevrarea tuturor întrerupătoarelor sau comutatoarelor se va face cu mâinile uscate.

**art.41** - În situații de exces de umiditate, manevrarea se va efectua cu mănuși electroizolante și de pe platforme electroizolante sau de pe covoare din cauciuc.

**art.42** - Este interzisă răcirea plitelor cu apă pentru a se evita fisurarea acestora și producerea de scurtcircuite la instalația electrică.

#### *6.6.1.3. Utilaje acționate cu combustibil gazos și lichid*

**art.43** - Utilajele alimentate cu gaze naturale se vor instala și exploata în conformitate cu legislația pentru utilizarea și distribuirea gazelor naturale.

**art.44** - Instalațiile trebuie să fie prevăzute cu un sistem de opturare (clapetă) care să rețină gazul când acesta revine pe conductă după o eventuală întrerupere de la rețea.

**art.45** - Pentru spațiile închise (cuptor, mașini de gătit cu plită cu cuptor etc.) instalațiile vor fi prevăzute cu sistem automat de ardere a gazului, cu flacără de veghe.

**art.46** - În lipsa aparaturii de automatizare, instalațiile cu arzătoare în spații închise cât și mașinile de gătit cu mai multe arzătoare, pentru siguranță, vor fi prevăzute cu o țevă de fugă a flăcării, care are controlul de reaprindere a arzătorului stins din cauza manevrării greșite sau peste care s-a vărsat mâncare.

**art.47** - Evacuarea gazelor se va face prin canale dimensionate conform legislației în vigoare.

**art.48** - Este interzisă evacuarea gazelor arse prin hota de absorție cu excepția reșourilor sau flăcării deschise.

#### *6.6.1.4. Tipuri de utilaje pentru tratarea termică a alimentelor. Marmită acționată cu abur*

**art.49** - Este interzisă utilizarea marmitei fără manometru de presiune în stare de funcționare și verificat metrologic.

**art.50** - Este interzisă folosirea robinetelor cu garnituri defecte și fără o etanșare perfectă.

**art.51** - La deschiderea capacului, lucrătorul care utilizează marmita trebuie să stea la o distanță care să-i permită evitarea opăririi cu abur sau cu lichid fierbinte.

**art.52** - Scoaterea conținutului din marmită se va efectua cu multă atenție, folosindu-se în acest scop polonice cu coadă lungă și vase de capacitate redusă care să permită o manevrare ușoară.

**art.53** - Defecțiunile ce se constată în funcționarea marmitei vor fi remediate de persoane cu calificare în domeniul respectiv.

#### *6.6.1.5. Oale sub presiune*

**art.54** - Înainte de punerea în funcțiune se verifică dacă robinetul de golire este închis.

**art.55** - După introducerea alimentelor în oală se verifică dacă ușa este bine închisă.

**art.56** - Este interzisă folosirea oalei sub presiune fără dispozitivele de semnalizare și siguranță în stare de funcționare.

**art.57** - În timpul procesului de fierbere becurile de semnalizare trebuie să fie aprinse.

**art.58** - Dacă manometrul de presiune indică în zona de avertizare (roșie) se oprește imediat funcționarea aparatului și se apelează la persoane cu calificare de specialitate pentru remedierea defecțiunii.

#### *6.6.1.6. Mașini de gătit cu plită*

**art.59** - Instalarea mașinilor de gătit cu plită se va efectua de către persoane cu calificare de specialitate și după caz autorizate.

**art.60** - Înainte de punerea în funcțiune a mașinilor de gătit se va verifica starea sistemului de alimentare (electric, cu arzător cu gaze, injector pentru combustibil lichid).



**art.61** - Punerea în funcțiune a mașinilor de gătit cu plită încălzite electric, se va face conform prevederilor din Cartea tehnică a instalației respective.

**art.62** - Manevrarea comutatorului din tabloul electric se va efectua cu respectarea măsurilor de electrosecuritate pentru prevenirea accidentelor prin electrocutare.

**art.63** - Acționarea butoanelor de la mașina de gătit cu plită electrică se va face numai cu mâna uscată, stând pe un covor de cauciuc.

**art.64** - La mașinile de gătit încălzite cu gaze naturale, înainte de aprinderea focului, obligat se va verifica dacă nu sunt scăpări de gaze, dacă toate robinetele sunt bine închise și etanșe.

**art.65** - În cazul în care se constată scăpări de gaze se iau măsuri de ventilare a încăperii, nu se acționează întrerupătoarele de la lumină, nu se utilizează foc deschis și se evită orice posibilitate de inițiere a unui eventual amestec aer-gaz exploziv.

**art.66** - Remedierea scăpărilor de gaze se va efectua de către o persoană autorizată în instalații de gaze.

**art.67** - La mașinile încălzite cu combustibil lichid este interzisă utilizarea injectoarelor care au scăpări de combustibil pe la îmbinări.

**art.68** - Oprirea funcționării arzătorului și a injectorului (stingerea flăcării) se face prin închiderea robinetelor de alimentare cu combustibil.

**art.69** - Capacele și ochiurile plitelor mașinii de gătit, trebuie să fie pe timpul funcționării închise (la locul lor) pentru a se evita emanația gazelor și fumului în exterior.

**art.70** - Este interzisă utilizarea mașinilor de gătit cu plita fisurată sau spartă.

#### *6.6.1.7. Mașini de gătit tip aragaz cu cuptor sau reșou*

**art.71** - Mașinile de gătit tip aragaz cu cuptor sau reșou se vor utiliza numai dacă au complete toate capacele-ciupercă la arzătoare.

**art.72** - Este interzisă lărgirea orificiilor de ardere.

**art.73** - Înainte de folosire se va verifica cu apă și săpun dacă sunt scăpări de gaze la părțile care se îmbină. Este interzis ca aceasta (verificarea) să se facă cu flacără.

**art.74** - Este interzisă folosirea buteliilor de aragaz fără regulator de presiune.

**art.75** - Montarea regulatorului la butelie se face după ce în prealabil s-a verificat dacă robinetul este închis, după care se va deșuruba bușonul de siguranță.

**art.76** - Este interzis transportul buteliei de aragaz fără bușonul de siguranță (piulița) și capacul de protecție al robinetului (corpul de bronz) montate.

**art.77** - Manevrarea buteliei de aragaz se va efectua fără lovirea bruscă a acesteia.

**art.78** - Amplasarea buteliei se va face în poziție verticală, la distanța de cel puțin 1m față de sursa de încălzire.

**art. 79** - Este interzisă folosirea unor furtunuri de alte tipuri în locul celor special realizate, pentru racordarea buteliei la arzător.

**art.80** - Furtunul de racordare trebuie să fie în perfectă stare, să nu aibă crăpături și scăpări de gaze.

**art.81** - Prinderea furtunului de cele două capete, butelie și respectiv reșou, se va efectua prin colier metalic.

**art.82** - Este interzisă încălzirea buteliei cu apă caldă sau cu alte mijloace, pentru mărirea presiunii.

**art.83** - Este interzisă utilizarea altor tipuri de butelii decât cele de construcție standardizată și verificate periodic de organizațiile abilitate.

**art.84** - Aprinderea aragazului se va face de la o sursă de foc (chibrit, aparat electric de produs scânteii etc.) care se va apropia de arzător, deschizând treptat robinetul (bușonul) mașinii ce urmează a fi pusă în funcțiune.

**art.85** - Pe timpul cât arzătoarele sunt aprinse se va supraveghea ca lichidele ce fierb să nu curgă din vase și să stingă flacăra, producând acumulări de gaze ce pot determina explozii.

**art.86** Este interzisă aprinderea focului în încăperile în care se simte miros caracteristic de gaze odorizate. În aceste situații, imediat se va ventila încăperea prin deschiderea ferestrelor sau alte sisteme de ventilație.

**art.87** - Remedierea defecțiunilor (neetanșeităților) se va efectua de o persoană special calificată.

#### *6.6.1.8. Cuptoare pentru copt și fiert*

**art.88** - Cuptoarele încălzite cu gaze vor fi exploatate conform prevederilor instrucțiunilor elaborate de fabrica producătoare.

**art.89** - Dacă la utilizare temperatura mânerelor de manevrare a diferitelor uși o depășește pe cea din mediile normale, acestea vor fi confecționate din materiale izolante.

**art.90** - Burlanele pentru evacuarea emanațiilor rezultate în timpul procesului de copt vor fi racordate la coșurile de fum care trebuie să fie curățate periodic.

**art.91** - Manevrarea tăvilor și a produselor supuse procesului de coacere la temperaturi ridicate, se va efectua cu ajutorul materialelor izolante.

**art.92** - Încăperile în care sunt amplasate cuptoarele vor fi dotate cu instalații de ventilație locală și generală, pentru asigurarea unui climat în conformitate cu legislația în vigoare.

#### *6.6.1.9. Cuptor cu microunde*

**art.93** - Este interzisă introducerea obiectelor din metal în cuptor.

**art.94** - Este interzisă pornirea cuptorului cu microunde cu ușa deschisă.

**art.95** - Este interzisă scurtcircuitarea sau demontarea dispozitivelor de siguranță.

**art.96** - Este interzisă acoperirea cu diferite obiecte a ușii precum și acumularea de murdărie pe suprafața de protecție a acestuia.

**art.97** - Defecțiunile tehnice ce apar în funcționarea cuptorului cu microunde vor fi remediate numai de către personal specializat.

#### *6.6.1.10. Friteuza*

**art.98** - Instalarea acestui utilaj se va face de către personal calificat.

**art.99** - Se va respecta nivelul uleiului din cadă (bazin) prevăzut de cartea instalației, în limitele de nivel marcat pe bazin.

**art.100** - Preparatele ce urmează a fi prăjite în bazin trebuie să fie bine scurse de apă.

**art.101** - Preparatele vor fi așezate în coșuri metalice, din sârmă, și nu direct în bazinul friteuzei.

**art.102** - Curățarea bazinului friteuzei se va face când uleiul are o temperatură nepericuloasă producerii de accidente prin arsuri.

**art.103** - Este interzisă încălzirea bazinului gol (fără ulei).

#### **6.6.2. Mașini pentru mecanizarea muncii în bucătării**

##### *6.6.2.1. Malaxorul pentru frământat și amestecat*

**art.104** - Amplasarea malaxorului se va face respectând distanțele care să permită alimentarea și golirea acestuia cu ușurință.

**art.105** - Alimentarea sau golirea cuvei malaxorului se va face cu mașina oprită.

**art.106** - Este interzis să se introducă mâinile sau alte ustensile în cuva malaxorului, în timpul funcționării.

**art.107** - Este interzisă utilizarea malaxorului fără apărătoare de protecție la cuvă.

**art.108** - Înainte de introducerea în cuva malaxorului compoziția ce urmează a fi prelucrată (carne, aluat etc.) va fi controlată pentru înlăturarea eventualelor unelte, corpuri tari, case ce ar putea rămâne în conținutul acesteia.

**art.109** - Este interzisă curățarea mașinii fără a fi deconectată de la rețeaua de alimentare.

#### 6.6.2.2. *Mașina electrică de tocat carne*

**art.110** - (1) Instalarea mașinilor electrice de tocat carne, se va face conform prevederilor din cartea tehnică, de către persoane calificate.

(2) Exploatarea și întreținerea acestora se va face conform instrucțiunilor proprii.

**art.111** - Intervenția la mașină, în cazul blocării se va face numai după oprirea ei.

**art.112** - Este interzis a se utiliza mașina fără pâlnie de alimentare și fără dispozitivul mâner din lemn sau material plastic, pentru presat carnea, legumele etc.

**art.113** - Este interzis presarea cărnii, legumelor, fructelor etc. cu mâna în pâlnia de alimentare a mașinii de tocat carne acționată electric.

**art.114** - Mașina de tocat carne, antrenată prin curele de transmisie, va fi prevăzută cu apărători de protecție la părțile în mișcare.

**art.115** - Fixarea accesoriilor la mașina de tocat carne, se va face după ce mașina a fost decuplată de la tabloul de alimentare cu energie electrică. Curățarea și spălarea mașinii se va efectua conform instrucțiunilor proprii.

**art.116** - Mașinile de tocat carne vor fi conectate la nului de protecție. Este interzisă utilizarea de cordoane electrice improvizate, cu izolația defectă.

#### 6.6.2.3. *Mașina de spălat și curățat cartofii*

**art.117** - Mașina va fi instalată de către persoane calificate corespunzător, ținând seama de condițiile de exces, de umiditate în care lucrează mașina.

**art.118** - La punerea în funcțiune a mașinii se vor verifica următoarele:

- dacă discul pietrei abrazive este deteriorat sau prezintă fisuri, iar în cazul mașinii cu tambur se va verifica starea acestuia;
- starea fizică și întinderea curelelor de transmisie; în cazul în care se constată că acestea sunt deteriorate (rupte sau lejere) se va apela la persoane de specialitate pentru remedierea defecțiunii.

**art.119** - Înainte de introducerea cartofilor în mașină pentru a fi curățați, se vor controla pentru a nu fi amestecate cu aceștia alte corpuri străine și tari ce pot deteriora discul.

**art.120** - Este interzisă introducerea mâinilor, paletelor sau a oricăror altor obiecte în timpul funcționării, prin gura de alimentare a mașinii.

**art.121** - În cazul în care mașina se blochează, aceasta va fi deconectată prin butonul de oprire și de la rețeaua electrică prin automatul de protecție (întrerupător) și se va apela la o persoană calificată pentru deblocare (mecanic de întreținere).

**art.122** - În dreptul mașinii se va asigura un grătar de protecție din lemn, pe care va sta lucrătorul care o utilizează.

**art.123** - La terminarea operației de spălare și curățare a cartofilor, se va opri mașina de la butonul de oprire și se va deconecta de la rețeaua de alimentare cu energie electrică, prin întrerupătorul de protecție.

**art.124** - Mașinile dotate cu sisteme automate de programare a timpului de spălare-curățare a cartofilor și microîntrerupătoare la capacul de alimentare, se vor exploata conform instrucțiunilor din cartea tehnică.

#### *6.6.2.4. Mașina de tăiat mezeluri sau pâine*

**art.125** - Amplasarea mașinilor de tăiat mezeluri și a celor de tăiat pâine se va face în așa fel ca accesul la ele să se facă cu ușurință.

**art.126** - Fixarea mezelurilor pe masa mobilă se face cu dispozitivul din dotarea mașinii prevăzut cu mânere de presare a produselor și manevrare a masei mobile.

**art.127** - Este interzisă manevrarea mașinilor de tăiat mezeluri și pâine de persoane neinstruite.

**art.128** - Curățarea mașinilor se va face după ce aceasta a fost deconectată de la sursa de curent prin scoaterea ștecherului .

#### *6.6.2.5. Aparat de bucătărie acționat electric*

**art.129** - Aparatele de bucătărie acționate electric se vor instala și exploata în condițiile prevăzute de cărțile tehnice.

**art. 130** - Este interzisă folosirea aparatelor de bucătărie conectate la prize electrice fără năduș de protecție și dispozitive de deconectare automată la apariția eventualelor defecte.

**art.131** - Este interzisă folosirea aparatelor fără aparatură de măsură și control în stare de funcționare.

**art.132** - Este interzisă folosirea aparatelor când părțile care nu sunt, în mod normal, sub tensiune curentează.

**art.133** - Repararea, curățarea și spălarea aparatelor de bucătărie se va face după ce au fost deconectate de la rețeaua de alimentare cu energie electrică (scoaterea ștecherului din priză).

#### *6.6.2.6. Unelte și scule pentru bucătărie*

**art.134** - Uneltele și sculele pentru bucătărie vor fi întreținute corespunzător și se vor păstra pe sortimente, în locuri destinate acestui scop.

**art.135** - Este interzisă folosirea uneltelor fără mânere, cu margini agățătoare, reparate improvizat, cu fisuri, ruginite etc.

## **6.7. UTILAJE PENTRU DISTRIBUIT ÎN SĂLILE DE CONSUMAȚIE**

### *6.7.1. Utilaje frigorifice*

**art.136** - Utilajele frigorifice (dulapuri, teighele, vitrine, mese reci și agregate) se vor instala și exploata, potrivit prevederilor legislației în vigoare pentru instalații frigorifice.

**art.137** - Amplasarea instalațiilor frigorifice se va face cu respectarea distanțelor, asigurând condițiile normale de lucru, evitând incomodarea vânzătorilor și cumpărătorilor.

**art.138** - Este interzisă depozitarea diferitelor materiale pe instalațiile frigorifice și echipamentele aferente.

**art.139** - Pentru prevenirea alunecării și protecția lucrătorilor se vor folosi grătare din lemn depuse pe pardoseală în zona de lucru.

**art.140** - Personalul de deservire va fi instruit cu privire la modul de folosire a instalațiilor frigorifice în condiții de securitate, conform prevederilor cărților tehnice.

**art.141** - Defecțiunile ce apar în funcționarea instalațiilor frigorifice vor fi remediate numai de către lucrători de specialitate calificați.

### *6.7.2. Utilaje calde*

**art.142** - Aparatura de automatizare și control se va verifica înainte de a se pune în exploatare, conform instrucțiunilor prevăzute în cărțile tehnice, în funcție de tipul instalației.

**art.143** - Este interzisă folosirea utilajelor calde de orice tip cu aparatură de automatizare defectă sau efectuarea unor modificări de scurtcircuitare a acesteia.

**art.144** - Este interzisă folosirea utilajelor calde fără izolația termică a pereților.

**art.145** - Manevrarea ușilor, capacelor, ce se încălzesc se va face numai de la mânerle termoizolante de protecție.

**art.146** - Este interzisă funcționarea utilajelor calde cu ușile deschise, iar în cazul bainei-urilor fără a respecta nivelul apei prevăzut în cuvă.

## **6.8. SĂLILE DE SERVIRE**

**art.147** - Este interzisă folosirea vaselor din ceramică, porțelan sau sticlă, care prezintă crăpături.

## **7. INREGISTRARI - NA**

## **8. ANEXE – NA**

19.05.2009

**ÎNTOCMIT,**  
*Serviciu extern de  
prevenire și protecție,*  
**prof. dr.ing. Constantin BACIU**

